

# WISCONSIN FOOD CODE FACT SHEET IZ ZAKONIKA O HRANI DRŽAVE VISKONSIN

## HAND SANITIZERS SREDSTVA ZA DEZINFEKCIJU RUKU



**Sredstva za dezinfekciju ruku ne zamenjuju pranje ruku.** Tek nakon obavljenog temeljnog pranja ruku, mogu se koristiti ova sredstva. Ako se sredstva za dezinfekciju ruku ne koriste pravilno, mogu postati novi izvor zagađenja hrane. **Ova sredstva se smatraju dodatkom za hranu. Njihovi sastojci tek treba da budu odobreni od strane Američke Administracije za hranu i lekove.**



**Sredstva za dezinfekciju ruku ne zamenjuju sapun prilikom pranja.** Ona ne uklanjuju prljavštinu i druge organske materije. Međutim, ako se pravilno koriste nakon pranja ruku, ona mogu smanjiti broj bakterija i virusa koji ostaju na rukama. **Zakon o hrani države Viskonsin ne zahteva upotrebu sredstava za dezinfekciju ruku.**

## KAKO DELUJU SREDSTVA ZA DEZINFEKCIJU RUKU?

Ova sredstva deluju tako što skidaju spoljni sloj ulja na koži. Ovo obično sprečava bakterije iz tela da izbjiju na površinu ruku. Istraživanja pokazuju da ova sredstva ne smanjuju značajno broj bakterija na rukama, čak u nekim slučajevima mogu povećati broj bakterija na rukama. Proizvođači ovih preparata testiraju proizvode na mrtvim površinama i stoga su u mogućnosti da tvrde kako je 99.9% bakterija uništeno. Da su proizvodi testirani na rukama, nema sumnje da bi rezultati bili drugačiji. Zbog kompleksnosti ljudskih ruku, testiranje bi bilo mnogo složenije. Korišćenje površine sa kontrolisanom promenljivošću bi doprinelo ostvarenju doslednosti u rezultatima. Ali, kao što svi znamo, svakodnevni život nije tako dosledan.